C/2024/898

2024.1.17.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/898)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre ([1]).

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Limburg”

PGI-NL-A0961-AM06

Az értesítés időpontja: 2023. 10. 17.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

A módosítás és az indokolás leírása

A módosítás nyomán változik a „Limburg” OFJ termékleírásában és az egységes dokumentumban szereplő engedélyezett szőlőfajták köre, és az aktualizálás gyakorlati szempontok miatt indokolt.

Leírás és indokolás

Leírás:

A szóban forgó OFJ előállításához engedélyezett szőlőfajták köre 7 fajtával egészül ki, nevezetesen:

Pinot Grigio

Accent N

Allegro N

Bolero N

Saphira N

Divicio N

Divona B

Indokolás: Az újonnan nemesített szőlőfajták a hosszú fejlesztési folyamatot és a kiterjedt engedélyezési eljárásokat követően – amint megkapják az engedélyt – felkerülnek az OIV fajtajegyzékére. Ha az új szőlőfajták szerepelnek az OIV fajtajegyzékében, felvehetők az ezen OFJ tekintetében engedélyezett fajták jegyzékébe is.

Ez a módosítás standard módosításnak minősül, mivel nem érinti az OFJ elnevezését, sem a termékkategóriát, a földrajzi területtel való kapcsolatot vagy a forgalmazási korlátozásokat.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

   Limburg

2. **A földrajzi árujelző típusa**

   OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A borászati termékek kategóriái**

   1. Bor

   4. Pezsgő

   5. Minőségi pezsgő

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

8. Gyöngyözőbor

9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

4. **A bor(ok) leírása**

1. 1. borkategória: bor

RÖVID LEÍRÁS A SZÖVEGBEN

—

Érzékszervi jellemzők:

A fehérborok íze üdén gyümölcsös, zöld aromákkal és jellemzően trópusi jegyekkel gazdagítva.

A vörösborokat a fekete húsú gyümölcsök telt íze jellemzi.

Analitikai jellemzők:

A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalommeghatározások alapján:

– Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban)

– Maximális illósavtartalom

– Maximális összes kén-dioxid-tartalom

– Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalékban)	6,5
Minimális összes savtartalom	59,85 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. 4. borkategória: pezsgő

RÖVID LEÍRÁS A SZÖVEGBEN

Érzékszervi jellemzők:

A fehérborok íze üdén gyümölcsös, zöld aromákkal és jellemzően trópusi jegyekkel gazdagítva.

A vörösborokat a fekete húsú gyümölcsök telt íze jellemzi.

Analitikai jellemzők:

A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalommeghatározások alapján:

– Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban)

– Maximális illósavtartalom

– Maximális összes kén-dioxid-tartalom

– Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalékban)	6,5
Minimális összes savtartalom	59,85 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. 5. borkategória: minőségi pezsgő

RÖVID LEÍRÁS A SZÖVEGBEN

Érzékszervi jellemzők:

A fehérborok íze üdén gyümölcsös, zöld aromákkal és jellemzően trópusi jegyekkel gazdagítva.

A vörösborokat a fekete húsú gyümölcsök telt íze jellemzi.

Analitikai jellemzők:

A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalommeghatározások alapján:

– Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban)

– Maximális illósavtartalom

– Maximális összes kén-dioxid-tartalom

– Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalékban)	6,5
Minimális összes savtartalom	59,85 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. 8. borkategória: gyöngyözőbor

RÖVID LEÍRÁS A SZÖVEGBEN

Érzékszervi jellemzők:

A fehérborok íze üdén gyümölcsös, zöld aromákkal és jellemzően trópusi jegyekkel gazdagítva.

A vörösborokat a fekete húsú gyümölcsök telt íze jellemzi.

Analitikai jellemzők:

A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalommeghatározások alapján:

– Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban)

– Maximális illósavtartalom

– Maximális összes kén-dioxid-tartalom

– Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalékban)	6,5
Minimális összes savtartalom	59,85 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. 9. borkategória: szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

RÖVID LEÍRÁS A SZÖVEGBEN

Érzékszervi jellemzők:

A fehérborok íze üdén gyümölcsös, zöld aromákkal és jellemzően trópusi jegyekkel gazdagítva.

A vörösborokat a fekete húsú gyümölcsök telt íze jellemzi.

Analitikai jellemzők:

A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalommeghatározások alapján:

– Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalékban)

– Maximális illósavtartalom

– Maximális összes kén-dioxid-tartalom

– Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalékban)	6,5
Minimális összes savtartalom	59,85 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárás*

FEHÉR => betakarítás, válogatás, préselés, ülepítés, erjesztés, derítés/érlelés, palackozás

VÖRÖS => betakarítás, válogatás, zúzás/szártalanítás, héjon történő erjesztés, préselés, tejsavas erjesztés, derítés/érlelés, palackozás

5.2. *Maximális hozamok*

1. Fehér szőlő

   100 hektoliter hektáronként

2. Vörös szőlő

   85 hektoliter hektáronként

3. Dornfelder szőlő

   100 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A közigazgatási határok által meghatározott Limburg tartomány.

7. **Borszőlőfajták**

Accent N

Acolon

Allegro N

Auxerrois B

Bacchus B

Baco noir

Baron N

Bianca B

Birstaler muscat

Bolero N

Bronner B

Cabaret Noir N (VB-91-26-4)

Cabernet Blanc B (VB-91-26-1)

Cabernet Cantor N

Cabernet Carbon N

Cabernet Carol N

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc N

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin N (VB-91-26-17)

Calandro N

Calardis Blanc B

Carmenere
Chardonnay B
Dakapo
Divicio N
Divona B
Domina N
Dornfelder N
Dunkelfelder N
Excelsior
Faber B
Felicia B
Florental N
Frühburgunder N
Gamaret N
Gamay N
Gewürztraminer Rs
Golubok N
Hegel
Helios
Hibernal B
Huxelrebe B
Hölder B
Johanniter B
Juwel B
Kerner B
Kernling B
Landal N
Laurot N
Léon Millot N
Maréchal Foch N
Melody
Merlot
Merzling B
Meunier N
Monarch
Morio Muscat B
Muscaris B
Muscat Blanc
Muscat Blue
Müller Thurgau B
Orion B
Ortega B
Palatina
Phoenix B

Pinot Grigio

Pinot Gris G

Pinot Blanc B

Pinot Noir N

Pinotin N

Plantet N

Polo Muscat B

Portugiezer N

Prior N

Rayon d'Or B

Reberger

Regent N

Reichensteiner B

Riesling B

Rinot B

Rondo N

Roter Elbling Rs

Ruländer G

Saphira N

Satin Noir N (VB-91-26-29)

Sauvignac B (Cal 6-04)

Sauvignon Blanc B

Sauvignon Soyhieres B (VB-32-7)

Sauvitage B

Scheurebe B

Schönburger Rs

Seyval B

Siegerrebe Rs

Silcher B

Sirius

Solaris

Souvignier Gris

St. Laurent

Staufer

Sylvaner B

Syrah

Tempranillo

Villaris B

Viognier B

Würzer B

Zweigeltrebe N

8. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

8.1. *Földrajzi terület: bemutatás és éghajlat*

A dél-limburgi dombokat az üledékképződés, a szerkezeti mozgások és az erózió együttese alakította ki, illetve formálta. A tartomány délkeleti határán húzódó dombok legmagasabb pontja a (szokásos amszterdami vízszinthez képest) mintegy 323 m magas Vaalserberg. Felépítésüket tekintve délen és délkeleten a kréta időszaki mészkő, homokkő vagy agyag a meghatározó, amelyeken többnyire vályogtalajok alakultak ki. A déli és középső területeken, valamint északon a Maas (vagy Meuse) mentén folyami agyag, vályog és homok található, főként folyóvízi homok- és kavicstakaróval borítva. Délen és a tartomány középső részein elsősorban lösz alakult ki, amely helyenként folyóvízi homokra és kavicsra lerakódott vályoggal váltakozik. Észak felé haladva a (vályogos) finom homok (lepelhomok) a domináns.

A földrajzi területet a következő éghajlati adottságok jellemzik:

– az átlagos csapadékmennyiség 808 mm/év;
– a napsütéses órák száma 1 561 óra/év (Maastricht);
– az éves középhőmérséklet 10,2 °C, a nyári átlaghőmérséklet 17,5 °C;
– a nappali és éjszakai hőmérséklet közötti különbség szeptemberben 9,3 °C.

8.2. *Ok-okozati összefüggés*

Az éghajlati adottságoknak köszönhetően lehet a magasabb hozamokat és azt az érettséget elérni, amely friss, telt gyümölcsös ízt és hangsúlyos trópusi aromát ad a fehérboroknak, valamint a fekete húsú gyümölcsök zamatát a vörösboroknak.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított kivétel

A feltétel leírása:

A borkészítésbe bekapcsolódó közeli területek

A bor előállítása (erjesztés) tekintetében valamennyi holland tartomány a termőterülethez közeli területnek tekinthető.

Amennyiben az alapbort az OFJ területén vagy egy ahhoz közeli földrajzi területen állították elő, az alapbor egy része vagy a teljes mennyiség palackozható gyöngyözőborként vagy pezsgőként.

Erre a műveletre – az OFJ-elnevezés megtartása mellett – az OFJ területén kívül vagy annak közelében is sor kerülhet. Ebben az esetben a palackozót is fel kell tüntetni a címkén, lehetőség szerint egy kódszám megadásával: „(…) számára palackozta: (…)”.

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Limburg” OFJ területén belül található, alábbi kisebb földrajzi terület elnevezése abban az esetben használható együtt a „Limburg” elnevezéssel, ha a borhoz felhasznált szőlő legalább 85 %-a erről a területről származik:

– Dél-Limburg

A termékleíráshoz vezető link

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-06/BGA_Limburg_productdossier_2023.pdf